



Artikel-Nr.: 2212006

Produktbezeichnung: Nusskuchen-Pulver

Stand 25.08.2023
STAV 390588

Artikel-Nr.: 2212006

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
HASELNUSSPULVER teilentfettet	>30-40 %
LAKTOSE	>20-30 %
WEIZENSTÄRKE	>10-20 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate	≥2-10 %
Säuerungsmittel Diphosphate	≥2-10 %
Magerer Kakao	≥2-10 %
Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl	<2 %
Karamell	<2 %
Aroma	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: 32 % Haselnusspulver teilentfettet**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 2212006

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	braun
Geruch:	nach gerösteten Haselnusskernen
Geschmack:	nach gerösteten Haselnusskernen
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 5	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,5	ungestaucht

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	6 kg Polybeutel im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 2212006

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Blechkuchen:**

30 x 40 cm

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
400,00 g Weizenmehl 320,00 g Zucker 125,00 g Nusskuchen-Pulver 360,00 g Milch 120,00 g Vollei 120,00 g Speiseöl <hr/> 1445,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehl, Zucker und Mix in einen Kessel geben und gut mischen. Flüssigkeit dazugeben und mit einer Handrute verrühren. Die gesamte Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. ➤ Backtemperatur: 190°C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: 20 - 30 Minuten ➤ Bitte beachten: Trotz größter Sorgfalt bei der Produktion kann nicht ausgeschlossen werden, dass Schalenteile enthalten sein können.

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1670 / 400
Fett in g	18,5
- davon gesättigte Fettsäuren in g	1,4
Kohlenhydrate in g	49,4
- davon Zucker in g	30,6
Ballaststoffe in g	5,7
Eiweiß in g	4,8
Salz in g	10,5
Broteinheiten	4,2



Artikel-Nr.: 2212006

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	-
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Mandel	S
-Haselnuss	+
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	S
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-


+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.



	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016
	Produktspezifikation	Version: 03 Seite 5 von 5

Artikel-Nr.: 2212006

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(004)

Erstellt am: 29.05.2019**Gültig seit:** 08.11.2012**Ausgedruckt am:** 29.05.2019

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.